



企業・団体等との連携講座

生鮮三品“ひろしまそだち” クッキング教室

いき
いき

ささきさん がつこだいこん

安田女子大学生による「**「篠木三月子大根クッキング教室」**

篠木三月子大根って何？

篠木憲治さんが長くなくて品質の良い大根を作り出し、稲刈り後の田んぼでの栽培のために、三月子大根と聖護院大根を掛け合わせたので篠木三月子大根と名付けられました。長楽寺、高取、相田で栽培されている地域野菜です

甘くて肉質が密なのが特長で、揚げ物がおすすめです。



↑ランチボックスなので、持ち帰り可能。

▼日 時 2月14日(土)10:00～13:00

▼対 象 小中学生とその保護者(未就学児一緒に参加可)

▼内 容 きんぴら大根、大根天ぷら、大根サラダ、大根みそ、大根チーズ、大根葉のふりかけご飯、大根の豚汁(変更する場合があります。)

▼場 所 安公民館 実習室

▼講 師 安田女子大学 家政学部 管理栄養学科の学生

▼材料費 無料

▼持参物 エプロン、マスク、三角巾、手拭きタオル、食器用布巾2枚、水分補給用飲み物、ポイント手帳(対象者)

▼申込み 2月7日(土)までに安公民館へ来館または電話(082-872-4495)で。先着10組20人程度

※アレルギーの対応はできませんのでご了承ください。

▼共 催 広島生鮮三品連絡協議会、安公民館

申し込み・問合せ先

公益財団法人 広島市文化財団 安公民館

広島市安佐南区上安二丁目2番46号 ☎082-872-4495

<火曜日・祝日は休館日です。>